

## CLUBUL VINULUI

## Prima „Frâncușă” de Cotnari a anului iese din butoi

„Frâncușă” de Cotnari - primul vin al anului - a pornit, tânăr și sprinten, ca de obicei, pe drumul către sticlă, părăsind, după numai o lună, butoiul. Compania producătoare va prezenta, mâine, pentru al cincilea an consecutiv, primele sticle îmbuteliat din „Frâncușă” acestui an.

Cătălin Grecu, director de marketing în cadrul societății „Cotnari”, ne-a spus că anul în curs a fost unul foarte capricios pentru viticultura noastră. Cu toate acestea, însă, plantațiile viticole de la „Cotnari” au suferit pierderi nesemnificative, în ciuda temperaturilor de -25 de grade Celsius de iarna trecută. Cătălin Grecu ne-a menționat că „primăvara a avut câteva zile de caniculă și un exces de precipitații, în luna mai, care au creat condiții pentru apariția manei în plantațiile viticole. Vara a început cu precipitații la fel de bogate, mult peste media anilor precedenți. În zilele fără ploaie din lunile iunie și iulie au fost temperaturi foarte ridicate și s-au creat, astfel, condiții pentru atacul de făinare. Pe toate cele 1.300 de hectare de vie pe rod și cele 400 de hectare de plantații viticole am reușit să facem la timp toate tratamentele contra manei și a făinării”.

Producția de struguri la „Cotnari” variază de la 7-8 tone/ha, la soiurile „Grasa de Cotnari” și „Tămăioasă Românească”, până la 9-10 tone/ha, la „Feteasca Albă” și



„Frâncușă de Cotnari”.

Cheltuielile la un hectar de vie pe rod sunt cu peste 10% mai mari decât în anii precedenți. Condițiile meteorologice din acest an - ploaia și căldura - au favorizat, însă, o mai bună creștere a strugurilor, ceea ce va duce, în final, la o producție mai mare pe hectar.

„Acolo unde avem surplus de producție, în special la «Grasa de Cotnari» și «Tămăioasa Românească», la începutul lunii august am

renunțat la o parte din struguri, pentru a favoriza acumulări mari de zahăr la producția care rămâne pe butuc”, ne-a declarat Cătălin Grecu. Din cauza ploilor din timpul culesului, producția din acest an s-a ridicat la circa 10 milioane de kg de struguri, comparativ cu aproximativ 11 milioane de kg de struguri - producția realizată în 2009.

„Compania «Cotnari» are, în continuare, promoții de preț, împachetări speciale, oferte, toate aceste acțiuni

ducând la o reducere semnificativă a prețului produselor (cu aproximativ 20-25%)”, ne-a specificat directorul de marketing al companiei.

Referitor la piață, domnia sa ne-a spus că, în ultimii ani, în România, producătorii au început să facă vinuri din ce în ce mai bune, calitatea vinurilor autohtone fiind certificată de rezultatele bune obținute la Concursurile Internaționale de Vinuri.

„Cotnariul” a obținut, în ultimii ani, peste 125 de medalii de aur și

2 Mari Medalii de Aur. Cătălin Grecu consideră că „producătorii de vinuri, de la cei mici până la cei foarte mari, ar trebui să fie mai uniți, după exemplul producătorilor de bere. De asemenea, ar trebui pusă la punct o strategie comună de promovare a vinului românesc, atât pe plan național, cât și pe plan internațional. În acest fel, ar scădea cheltuielile individuale de promovare și ar crește imaginea produsului”. ■

## „Zilele viei și vinului românesc” în Capitală

Cea mai mare expoziție cu degustare și vânzare de struguri și vin se va desfășura în următoarele două zile (9-10 octombrie), în Piața Obor din București, cu ocazia inaugurării, pentru prima dată în Capitală, a „Zilelor viei și vinului românesc”, manifestare organizată de Primăria Sectorului 2. Astfel, peste zece tone de struguri de masă și de vin vor fi comercializate direct de către producători.

De asemenea, cunosătorii în domeniu, dar și consumatorii ocazionali vor putea cumpăra vinuri vechi și noi la prețuri promoționale. Alături de berbecii la grătar, muștul vărsat și a m b a l a t așteaptă să fie cumpărat de doritori.

Atmosfera din noua Piață Obor, recent inaugurată, va fi menținută de soliști de muzică populară. ■

9-10 octombrie - expoziție cu degustare și vânzare de struguri și vin.

Sticla de cristal placată cu aur și argint plasează cea mai bună șampanie de Panciu în segmentul șampaniilor de lux disponibile doar la comenzi speciale.



## Liderul spumantelor de lux austriece - în țara noastră

Pe lângă vinurile spumante autohtone, la noi se comercializează o gamă largă de astfel de vinuri și șampanii importate din alte țări. Unul dintre aceste produse este vinul spumant „Schlumberger” - lider de piață în segmentul vinului spumant de lux din Austria. Cunoscut încă din anul 1842 ca „șampania austriacă”, „Schlumberger” devine, în 1862, apreciat și la curtea reginei Victoria a Angliei, iar în secolul al XIX-lea, societatea vieneză de rang îl consideră băutura preferată a vremii. În țara noastră este comercializat începând de anul trecut. Fiind produs după metoda tradițională, cu fermentare în sticle ce se păstrează în rastele de lemn, are o perioadă de maturare de până la 24 de luni, fapt care-i conferă gustul și perlajul său fin. Robert Schlumberger a cumpărat, în 1842, două pivnițe pe care le-a unit, dând naștere cramelor „Schlumberger”. Prima producție datează din 1846, fiind recoltată de pe zece hectare de podgorii din apropierea Vienei, cultivate cu soiurile „Merlot” și „Cabernet Sauvignon”. ■

PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU

## La desert - întâi șampania, apoi alte vinuri

Pentru a ști ce tip de vin spumant servim la un anume fel de mâncare este necesar să cunoaștem tradițiile și caracteristicile vinului și teritoriului de unde acesta provine. Ca regulă generală, vinurile spumante albe seci se potrivesc la aperitiv, iar cele roșii la feluri de mâncare pe bază de pește și sosuri de smântână, ne-au spus specialiștii: „Vinul rose merge foarte bine cu preparate asiatice și pește. Vinul de marcă dulce și semidulce, ca și vinurile spumante roșu și tămăios se servesc la desert, împreună cu struguri, fructe, migdale, fistic, ciocolată, înghețată, înaintea servirii cafelei.

Vinul de marcă seacă și demiseacă, trebuie servit înainte de masă, în calitate de aperitiv, împreună cu bucatele recomandate pentru vinurile albe seci. Vinurile «Blanc de Noirs» sunt ideale pentru a fi consumate cu preparate foarte aromatice, inclusiv produse din carne sau brânzeturi. Dacă la desert se servesc șampanie și

alte vinuri spumante, regula este ca, mai întâi să se servească șampania, apoi vinul roșu spumant și, la urmă, vinul roșu tămăios, în pahare diferite. Vinul extra sec este un aperitiv excelent; se poate servi, de asemenea, cu pește și fructe de mare. Cel demisec este delicios consumat la prajituri cu fructe și budinci cu frișcă”.

Carmen Burducea, de la „Vinitaly Deluxe”, ne-a exemplificat: „Un «Asti Martini», care este vin spumant realizat cu struguri «Mo-

## ASOCIERI CULINARE

scato», este mereu un vin dulce de desert, extrem de parfumat. În același timp, un «Prosecco di Valdobbiadene este un vin spumant care poate fi servit cu orice fel de mâncare. Se poate recomanda mai ales ca aperitiv, cu fructe de mare, cu pește sau cu vin de conversație. Excepție face «Prosecco Cartize», care este un vin spumant dulce, pentru desert. Faimosul bucătar Antonio Pas-

sarelli ne-a spus că există două reguli care stau la baza asocierii vinului cu mâncarea: în primul rând vinul nu trebuie să distrugă mirosurile și gustul mâncării, „să nu le acopere” și, în aldoilea rând, grăsimile trebuie contrastate cu o aciditate mai accentuată.

Astfel, peștele, de exemplu, trebuie asociat cu un vin nu exagerat de parfumat, care are o bună aciditate, salata de fructe de mare poate fi asortată cu vin alb sau rose, chiar mai sec, dar tot cu o aciditate mai accentuată. De asemenea, după cum ne-a spus Antonio Passarelli, brânza veche trebuie asociată cu „un vin important, de meditație, care are un nivel de alcool de peste 13,5 grade. Carnea de vită la grătar se consumă alături de un vin corpolent, dar nu exagerat de tare, cum ar fi „Sangiovese” sau „Merlot”. Alături de farfurie cu mezeluri italienești va sta vinul rose sau roșu ușor fructat. În sfârșit, desertul trebuie savurat împreună cu un vin „passito”, sec sau demisec. ■



## Deschiderea șampaniei nu trebuie să fie zgomotoasă



Pentru a reliefa aroma specifică a șampaniei sau vinului spumant, acestea trebuie răcite în prealabil, de preferință într-o frapieră cu gheață. Sub nicio formă nu se va adăuga gheață în paharul de șampanie.

În momentul defacerii unei butelii de șampanie (vin spumant), aceasta se ține în mâna stângă și cu dreapta se desface coșulețul de sârmă care acoperă dopul.

Potrivit specialiștilor, după scoaterea coșulețului, degetul mare trebuie fixat pe dop. Se înclină puțin butelia, executând o ușoară mișcare de rotație către stânga. Dopul trebuie mișcat și extras progresiv, astfel încât să iasă singur. El

nu trebuie să sară, ci să iasă lent, fără zgomot și fără o decomprimare brutală a buteliei, după cum ne-a spus Mi-

hai Rotenberg, proprietarul cramei cu același nume. De aceea, degetul mare nu se ia de pe dop în timpul degajării lui din sticlă. După scoaterea dopului, se șterge gâtul buteliei cu un prosop și se toarnă, mai întâi, puțin vin într-un pahar, pentru degustare. Astfel, se poate verifica dacă șampania sau vinul spumant are vreun eventual defect.

În momentul turnării șampaniei în pahare, acestea se țin ușor înclinate. La început, se toarnă puțin în

fiecare pahar, după care acestea pot fi umplute în proporție de două treimi din capacitatea lor. Umplerea paharelor se face încet, pentru a se crea un gulerăș de spumă. Elegantele cupe în care servim șampania, fie că sunt cu picior înalt, cupe largi, semisferice sau conice se țin întotdeauna de picior, pentru a fi păstrată temperatura optimă de servire a șampaniei. ■

„Beau șampanie când sunt învingător, pentru a sărbători, dar beau și când pierd, pentru a mă consola” - Napoleon Bonaparte